011103

Nécessaire à vin à produire en 4 semaines

Donne environ 23 litres,
ou 30 bouteilles de 750 ml (26 US fl. oz.)
de vin en 4 semaines.

Numéro de lot (imprimé sur le sac) : _____

IMPORTANT: Ce numéro nous sera indispensable pour d'éventuelles demandes de renseignements.

À NOTER : Les jours indiqués pour chaque étape ne sont qu'un guide et peuvent varier selon les conditions de fermentation.

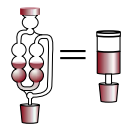
Bien lire les instructions avant de commencer ou d'ouvrir les contenus.

Matériel requis :

Cuve de fermentation primaire : Plastique de qualité alimentaire (une capacité de 30 litres est préférable).

Tourie : 23 Litres «6 gallons US» en verre ou en plastique de qualité alimentaire.

Bonde hydraulique et son bouchon : Permet au gaz produit de s'échapper tout en protégeant le vin de la poussière et des contaminants. Remplir à moitié d'une solution de sulfite.



Boyau et tube de soutirage : Un boyau de qualité alimentaire et un tube de soutirage.

Hydromètre et éprouvette : Pour mesurer la densité.

Thermomètre : Flottant ou auto-collant.

Cuillère en plastique à long manche : Plastique de qualité alimentaire

Brosse à bouteille : Pour nettoyer les bouteilles, les touries et les autres articles.

Bouchons de liège, capsules thermo-rétractables et étiquettes : 30 de chaque (optionels).

30 Bouteilles à vin : 750 ml (26 oz. liq.).

Bouchonneuse : Facilite l'insertion des bouchons de liège.

Filtreur et Filtres : Visitez votre votre marchand de vin local pour toute information concernant le système de filtration et les tampons disponibles pour vente ou location.

Nettoyage et stérilisation :

Le nettoyage élimine toute trace de poussière, de saleté et de contaminant qui se trouve à la suface de l'équipement. Une fois nettoyé, l'équipement doit être stérilisé afin d'éliminer tout micro-organisme, (bactéries, levures sauvages et moisissures) qui pourrait adhérer à la surface. C'est important de bien rincer, car les résidus des détergents utilisés affecteront le goût de votre vin.

Le nettoyage doit ce faire avant et après utilisation de l'équipement à chaque étape de la vinification. La stérilisation doit ce faire immédiatement avant l'utilisation de l'équipement.

Remisage de l'équipement : Nettoyer et stériliser l'équipement et laisser sécher à l'air libre avant de remiser. L'humidité est propice au développement des micro-organismes. Si vous utilisez une solution sulfitée, vous pourrez laisser sécher sans rincer, ceci diminuera la possibilité de croissance de microbes pendant le remisage.

Détergent chloré : Utilisé pour nettoyer l'équipement. Ce produit élimine les taches et les odeurs. Préparer selon le mode d'emploi du manufacturier. Après utilisation, rincer abondamment à plusieurs reprises avec de l'eau chaude du robinet. ***Garder hors de la portée des enfants.***

Solution de sulfite : Cette solution sert à stériliser l'équipement déjà nettoyé. Préparer selon le mode d'emploi du manufacturier. **Éviter d'inhaler les vapeurs.**

Ce nécessaire contient : jus de raisin concentré,
1 paquet d'additifs contenant : levure à vin, bentonite (N.1), stabilisateur (N.2), clarifiants, sorbate (N.4) . Copeaux de chêne (certains cépages seulement) peuvent être emballés séparément ou dans un des autres paquets d'additifs.

ÉTAPE 1, JOUR 1, PRÉPARATIFS

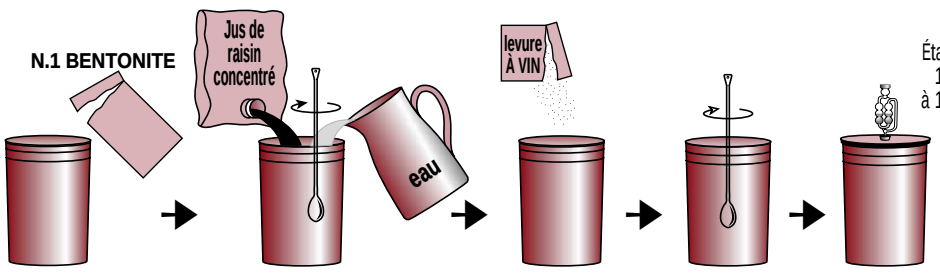
Date : _____

Densité : _____

Préparatifs :

Pour calibrer la cuve primaire, ajouter exactement 23 litres (6 gallons US) d'eau, marquer le niveau à l'extérieur de la cuve et jeter l'eau.

Préparation de la bentonite (Enveloppe N° 1) : Mettre 2 litres d'eau tiède dans la cuve primaire stérilisée et, tout en mélangeant, ajouter doucement le contenu de l'enveloppe N° 1 (bentonite). Mélanger progressivement, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, sans grumeaux.



a. **Inscrire** le **N° de lot** dans l'espace prévu plus haut. À la solution de bentonite, déjà préparée dans la cuve primaire, ajouter le contenu du sac de jus concentré de raisins, rincer le sac à l'eau tiède pour récupérer le maximum de concentré et ajouter cette eau. Amener le contenu de la cuve primaire à 23 litres avec de l'eau de bonne qualité.

b. Remuer vigoureusement. La température du moût devrait être entre 20°- 25°C (68°-77°F).

c. La densité devrait être entre 1.075 - 1.090. (Afin de suivre précisément la progression de la fermentation, il est recommandé de se fier à la lecture de l'hydromètre plutôt qu'au nombre de jours spécifiés).

d. Saupoudrer le contenu de l'enveloppe de LEVURE À VIN sur la surface du moût. Mélanger après 10 minutes. Voir conseil 2. Si vous préférez, vous pouvez suivre la méthode indiquée à l'arrière de l'enveloppe de levure.

e. **SI VOTRE NÉCESSAIRE INCLUT UN SACHET DE CHÊNE (Il peut être emballé séparément ou dans un des autres paquets d'additifs) :** Verser le chêne dans une tasse thermostable, ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante et attendre environ 30 minutes. Une fois refroidi, remuer et ajouter tout ce mélange dans la cuve de fermentation. Si votre nécessaire à vin n'inclut pas de sachet de chêne passez au point (f).

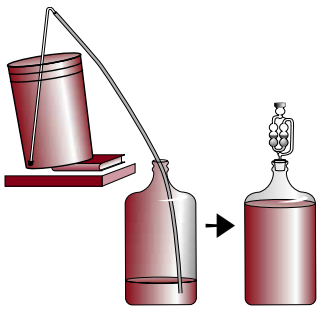
f. Couvrir la cuve avec un couvercle. (Si votre couvercle possède un trou pour la bonde hydraulique, remplir cette dernière à demi d'une solution de sulfite, y attacher le bouchon de caoutchouc et le mettre en place. Si votre couvercle ne possède pas de trou , déposez-le sur votre cuve sans le presser en place).

g. Après 5 jours, vérifier quotidiennement la densité, si elle se situe entre 1.020 et 1.000, procéder à l'ÉTAPE 2, FERMENTATION SECONDAIRE.

ÉTAPE 2, JOUR 5 - 11, FERMENTATION SECONDAIRE

Date : _____

Densité : _____



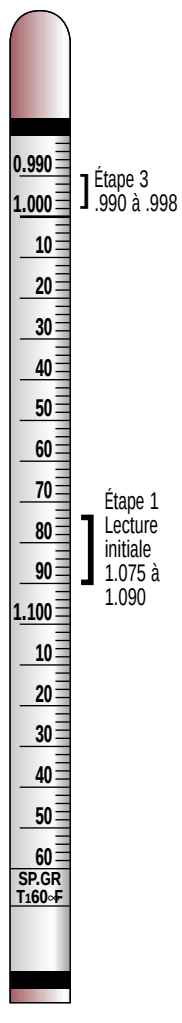
Avant de débuter cette étape, assurez-vous que la densité soit entre 1.020 et 1.000. S'il y a des doutes attendre encore 1 ou 2 jours.

a. Soutirer le vin en siphonnant dans une tourie de verre, stérilisée en permettant au vin d'éclabousser (de s'oxygéner) ce qui aidera la fermentation secondaire.

b. Comme dégazage initiale, remuer vigoureusement. NE PAS COMBLER la tourie dans cette étape.

c. Replacer la bonde hydraulique, remplir à moitié d'une solution de métabisulfite de potassium et garder la tourie dans un endroit tempéré entre 20° - 25°C (68° - 77°F).

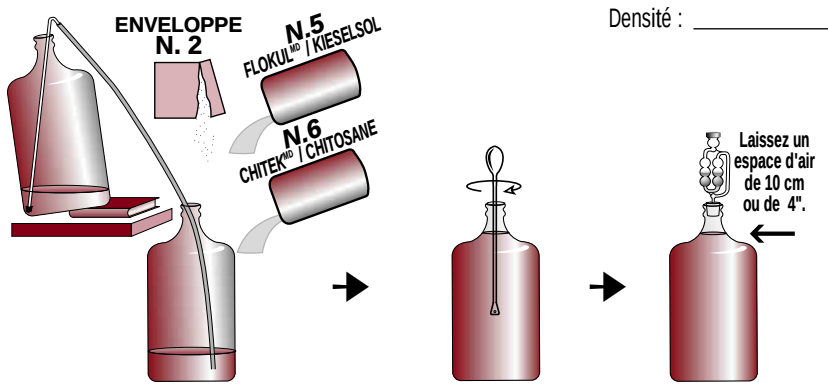
d. Après 8 à10 jours, vérifier quotidiennement la densité, si celle-ci se situe entre 0.998 et 0.990 et le vin ne fermente plus (Vous savez que votre vin a arrêté de fermenter quand il est dans le barême spécifié et que la densité demeure stable pendant 3 jours.) Procéder à l'ÉTAPE 3, DÉGAZAGE et CLARIFICATION.



ÉTAPE 3, JOUR 13 - 21, DÉGAZAGE et CLARIFICATION

Date : _____

Densité : _____



La densité doit être entre 0.998 et 0.990 et la fermentation doit être finie. (Vous savez que votre vin a arrêté de fermenter quand il est dans le barême spécifié et que la densité demeure stable pendant 3 jours.) Sinon, attendre encore quelques jours.

a. Siphonnez le vin dans une tourie propre et stérilisée. Évitez de transférer les sédiments (si vous n'avez pas de tourie supplémentaire, siphonnez dans votre cuve primaire propre et stérilisée, pendant que vous nettoyez votre tourie. Ensuite siphonnez soigneusement dans la tourie.)

b. **DÉGAZAGE :** En utilisant le manche de votre cuillère à long manche, remuer le vin (dans la tourie), vigoureusement, dans un mouvement de va-et-vient, pour enlever le gaz produit durant la fermentation. Répétez cette opération trois fois ou plus sur une période de 10 minutes. Continuez de remuer autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le vin soit complètement dégazé (sans mousse ni bulles visibles). Ce processus de dégazage peut prendre de 1 heure à 3 jours, tout dépendant de la quantité de CO_2 présente. **IMMÉDIATEMENT** après le dégazage, procédez à l'étape (c).

c. Dans environ 125 ml (1/2 tasse) d'eau incorporer le contenu du petit sachet identifié ***Enveloppe N. 2*** (Métabisulfite) et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Ajouter au vin et remuer.

d. Ajouter le contenu du paquet ***N.5 (Flokul30MC / Kieselsol)*** à votre vin et remuer vigoureusement pendant 1 minute. **ATTENDEZ 15-30 MINUTES** et ensuite ajouter le ***N.6 (ChitekMC / Chitosane)*** et remuez pendant 2 minutes.

e. À cette étape, si votre tourie n'est pas complètement remplis, il sera nécessaire de la remplir pour ne pas avoir d'espace d'air. Vous pouvez utiliser un vin similire d'une production antérieure ou un vin commercial. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau pure, à la température de la pièce. Remplir à 5 cm (2 pouces) du haut de la tourie. Entreposez votre tourie dans un endroit frais (préférablement entre 10° et 15°C / 50° et 60°F).

ÉTAPE 4, JOUR 22 - 28, FILTRATION (RECOMMANDÉE) et EMBOUTEILLAGE

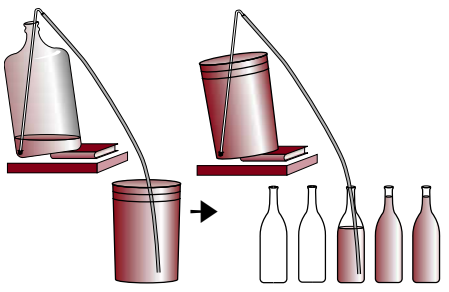
a1. Pomper un minimum de 10 L (environ 3 gallons US) d'eau tiède à travers le système de filtration afin d'éliminer le goût de papier des filtres.

a2. Filtrer le vin à une tourie propre et stérilisée en utilisant des filtres **grade FIN** (N° 3 ou N° 2) pour les vins blancs et **grade MOYEN** (N°1 ou N°2) pour les vins rouges. Afin d'éviter l'oxydation, **NE PAS** faire éclabousser le vin. (Vous pouvez aussi filtrer directement dans les bouteilles).

a3. Goûter le vin. S' il est trop sec, suivre le mode d'emploi du conditionneur à vin au point "**C**". Si le vin est à votre goût procéder à l'étape a4.

a4. Siphonner le vin de la tourie aux bouteilles propres et stérilisées. Finir le remplissage avec une tasse à mesurer ou un remplisseur à bouteille.

B. SI VOUS NE FILTREZ PAS :



b1. Siphonner le vin dans la cuve primaire propre et stérilisée. Éviter de soutirer le dépôt. Afin d'éviter l'oxydation, **NE PAS** faire éclabousser le vin.

b2. Goûter le vin. S'il est trop sec, suivre le mode d'emploi du conditionneur à vin au point "**C**". Si le vin est à votre goût procéder à l'étape b3.

b3. Siphonner le vin de la cuve primaire aux bouteilles propres et stérilisées. Finir le remplissage avec une tasse à mesurer ou un remplisseur à bouteilles.

C. CONDITIONNEUR À VIN :

Après la filtration et avant l'embouteillage, goûtez votre vin. Si vous le trouvez trop sec, vous pouvez l'adoucir en utilisant un conditionneur à vin. Suivre le mode d'emploi écrit sur la bouteille et dans les instructions de votre nécessaire à vin. **Ajouter le sachet «N. 4 Sorbate» qui est inclus dans votre nécessaire à vin, seulement lors de l'adoucissement.** Après l'adoucissement, procéder à l'embouteillage.

CONSEILS UTILES

Conseil 1, Importance de la qualité d'eau

Éviter l'eau du robinet, elle contient du chlore, du fluor et des impuretés qui pourraient affecter le goût de votre vin et causer des problèmes de fermentation. Pour des bons résultats, utiliser de l'eau embouteillée, filtrée ou de source.

Conseil 2, Oxygénation des levures

Pour avoir une fermentation active, mélanger très légèrement le moût 2 fois par jour pendant les 3 premiers jours de fermentation primaire dans le but d'oxygéner les levures.

Conseil 3, Utilisation des copeaux de chêne inclus dans certains nécessaires

Le chêne peut être utilisé durant la fermentation primaire, mais si vous voulez avoir un vin bien boisé, vous devrez ajouter le chêne en tourie pendant la fermentation secondaire. À ce stade, le niveau d'alcool favorise une meilleure extraction et minimise la dispersion des arômes durant la fermentation primaire.

Conseil 4, Utilisation de l'hydromètre

La seule façon précise de suivre le progrès de votre vin est d'en prendre la densité à chaque étape. Déposer l'hydromètre dans l'éprouvette remplie ou dans la cuve primaire, en le faisant tourner pour décoller les bulles d'air. La lecture se fait là où la surface du vin coupe la tige de l'hydromètre. Vérifier l'hydromètre dans de l'eau froide à 15°C (59°F), ceci devrait indiquer 1.000.

Conseil 5, La température et son effet sur la fermentation

Tolérer une différence entre les durées mentionnées dans votre mode d'emlpoi et les étapes de votre production. La température affecte la vitesse de fermentation (lente au froid, rapide à la chaleur). Une ceinture chauffante peut vous aider à augmenter la chaleur dans un endroit où la température est de 18°C (65°F) ou moins. Par contre, des températures excédantes 30°C (86°F), mettront fin à la fermentation en tuant les levures. Pour un bon vieillisement, la température optimale serait de 12 °C ou 54°F. Si vous n'avez pas d'endroit frais où garder le vin, ne vous inquiétez pas, mais le vin ne pourra pas être vieilli aussi longtemps.

Conseil 6, Soutirage (siphonnage)

Le vin doit être soutiré (siphonné) d'un récipient à un autre afin de le séparer du dépot. Placer le contenant à transvider à au moins 1 M (3 pieds) au-dessus du contenant vide. Après stérilisation, remplir le tube de soutirage et le boyau d'eau et plier (pincer) le bout du boyau flexible afin que l'eau demeure dans le siphon. Placer le tube rigide dans le contenant du haut (contenant à transvider) et le boyau flexible dans le contenant du bas (contenant à remplir). Relâcher la pince, le vin s'écoulera automatiquement.

Conseil 7, Niveau de remplissage des bouteilles

Le niveau de remplissage est très important. Une fois bouchée, la bouteille ne devrait pas avoir plus de 1cm (1/2") d'air sous le bouchon, sinon le vin s'oxydera et son goût sera affecté.

Conseil 8, Qualité des bouchons

Utiliser des bouchons de liège NEUFS N°9 court ou long. Boucher vos bouteilles avec des bouchons de liège de qualité. Les mauvais bouchons sont souvent une cause de détérioration du vin. Garder vos bouteilles debout pendant un minimum de 48 heures afin que les bouchons de liège prennent de l'expansion. Après ce temps, couchez-les afin de conserver l'humidité des bouchons de liège. Suivre le mode d'emploi du manufacturier pour la préparation des bouchons.

Conseil 9, Utilisation d'une bouchonneuse

Bouchonneuse à double leviers (à manchons) :

Placer la bouteille sur le plancher entre vos pieds et introduire un bouchon dans la douille. Placer la bouchonneuse sur le goulot et appuyer fermement sur les manchons en vous servant de votre poids. Si vous êtes sur un plancher de béton où de tuile, placer un carton ou un panneau de contreplaqué sous la bouteille.

Bouchonneuse sur pieds :

Lever le levier au maximum. Placer la bouteille sur le support en appuyant pour aligner le goulot correctement. Introduire un bouchon dans la douille et appuyer fermement sur le manchon.

BUVEZ AVEC MODÉRATION

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, téléphoner au :
Tél : 1-888-WINE-BEER (1-888-946-3233) Lun - Ven, 9h30 - 17h30 h.n.e.
Vos commentaires sont appréciés, S.V.P. écrivez-nous au :
1315, Gay-Lussac, Boucherville (Québec), Canada, J4B 7K1
Courriel : info@paklab.ca • www.paklab.ca